

一口爆浆的美式汉堡充满细节和热爱

姐妹花记者体验汉堡师傅工作日常

近日,城区高镇商业街的一家手作汉堡店内,汉堡师傅们正忙着制作汉堡。不时有骑着电瓶车的外卖小哥从四面八方赶来。

10时30分,一辆飘着香味的面包车徐徐驶向汉堡店后厨。戴着手套、厨师帽的面包师傅麻利地从车上卸下盖着塑料布的面包筐,朝里头喊了声:面包坯来了。三名汉堡师傅便从后厨冲出来,将面包坯端进店内。忙碌的一天就此拉开序幕。



汉堡师傅在制作汉堡



给肉饼进行 全身按摩

今年25岁的汉堡师傅李晨宇介绍:每天上午的工作主要是准备和处理食材。生菜、西红柿、凤梨、青椒需要当天购买确保新鲜,焦糖洋葱需要用白洋葱现炒,面包坯如果放置时间久会变硬,难以下咽,因此需要面包房当天制作当天配送。他一边将满满一大筐生菜搬下车一边说。记者尝试帮忙把一筐西红柿搬到地上,累得够呛。

待卸下所有食材,天空已飘起小雨。记者与汉堡师傅们戴好口罩、厨师帽、一次性手套,系好围裙,在后厨里洗菜,准备食材。其中一名汉堡师傅将西红柿洗净、凤梨去皮、青椒去籽,并一一用刀切成厚度均匀的薄片,整齐地放在

食材盒备用。

李晨宇告诉记者,汉堡具有美式风味的关键在于焦糖洋葱。美式汉堡中使用生洋葱,味道不符合国人的口味。我想了一个法子,既能保持洋葱的风味,又能消解刺鼻呛人的反应,那就制成焦糖洋葱。在他的指导下,记者将白洋葱剥皮,切成一厘米左右的细长条状,启用铁板,等温度升高后,加入洋葱条、白砂糖、秘制酱料,不断翻炒,直到洋葱的色泽从白转黑,再将洋葱装入食材盒里。记者用手捻起洋葱条尝了一下,焦糖洋葱既有洋葱的清香,又有绵柔的甜香,非常可口。

最重要的食材准备环节是制作爆

浆牛肉饼。李晨宇从食品柜拎出一袋牛肉放在绞肉机旁说,这些牛肉产自巴西,每天要提前解冻并搅碎,做成100克牛肉团。半解冻状态的牛肉当被倒入绞肉机,牛肉碎末从出口涌出来,记者将一小团牛肉碎末上称称重,一番加减之后,达到标准的100克。李晨宇说,汉堡肉有嚼劲的秘诀在于给牛肉做全身按摩。记者在他的指导下,将牛肉碎末搓成肉球,不断摔打,汉堡肉中的蛋白质、纤维重新组合成较长的纤维,经过摔打的牛肉,口感更佳。同时,因为不断摔打排出牛肉颗粒间的空气,牛肉饼经过煎烤后肉质更加厚实,达到一口爆浆的效果。



记者体验制作汉堡

记者手记

以细节打动客户 以创新赢得商机

跟了李晨宇一天,记者发现,制作汉堡不只是技术活,还是体力活。仅仅在铁板前待上两个小时,记者就已被油烟熏得直流泪,对于新手而言,每做一个汉堡,都有些费力。

经过体验,记者也改变了之前对汉堡师傅的很多看法。比如,原本以为他们的工作就是个简单、机械的体力活,按着步骤把汉堡做好就完事了。可事实上,他们的工作远比这复杂。为了保证每一个汉堡的品质,几乎每个汉堡师傅都有被烟熏的经历。

本土化,让手作汉堡脱颖而出,差异化,让年轻小伙走出一条发展道路。只有稳步提升产品竞争力,才能在业内独树一帜,才能引领行业潮流,对餐饮行业来说如此,对于人生来说也是如此。



美式汉堡好吃的秘诀在于细节

临近11时,店内的接单语音此起彼伏地响起。记者在李晨宇的指导下开始煎牛肉饼。记者将摔打完成的牛肉饼摊在加热的铁板中央,用锅铲用力挤压,将圆球状的肉饼压成厚薄均匀的扁圆盘状。受热的牛肉在铁板上发出声音,接触铁板的那面迅速由粉红色转为红褐色,一股油香混合着肉香直冲鼻腔。

保持按压,让牛肉饼完全成型,同时开始烤面包坯。按照李晨宇的制作方法,记者用小刀将面包坯对半切开,然后在内侧用毛刷刷上黄油,将两块面包坯内侧向下盖在铁板上加热。黄油的独特香气顿时在面包里迅速发酵,面包在逐渐软化的同时散发出诱人的香

气。

另一头,牛肉饼的受热面已转化为油亮的黑褐色。记者将肉饼翻面,并铺上芝士片,在肉饼另一侧烤熟的同时,芝士片受热融化,与牛肉饼完美融合。两分钟后,面包坯内侧已呈现焦黄色泽,记者将面包坯放到餐盘,依次摆上一片新鲜生菜、一片凤梨、一片西红柿以及三块腌黄瓜。腌黄瓜是提前腌制好的,有一股酸酸甜甜的味道。记者尝了一口,味道像泡萝卜,清脆可口。

过了五分钟,牛肉饼已熟透,记者用两把锅铲将肉饼铲起,盖在腌黄瓜上。紧接着记者打开罐子,在肉饼上撒点西芹末。重头戏来了,美式汉堡往往需要挤上好几种秘制酱料,光是装酱料

的瓶子就多达7种,有白色的沙拉酱、红色的墨西哥辣牛肉酱、奶黄的奶油蘑菇酱。记者在肉饼上按照十字交叉涂上三道酱料,最后盖上面包坯,插上色彩艳丽的MAHB小旗帜,一个美式手作汉堡就算大功告成了。虽然说制作时间不长,但细节依然让记者有些手忙脚乱。

如果说牛肉饼是汉堡的灵魂,面包坯就是汉堡的肉体,面包坯好不好吃,决定因素在于软不软、香不香。因此,李晨宇前往众多面包店试吃,最后选取一家面包店合作,每日购买现做的面包坯,刷上黄油后烘烤,天然的麦香混合黄油的奶香,变成诱人的滋味,让顾客难以忘怀。



创业源于对美式文化的喜爱

脱下围裙,摘下厨师帽,在店内沙发坐下,李晨宇告诉记者,他结识一群志同道合的好朋友,从而才接触到充满美式风格的手作汉堡。

李晨宇说,刚开始,他们用小推车在高镇小学旁停车场内售卖,平均一天能卖60个。经营10多个月后,他们便筹资开了小店,售卖数量上升到日均120多个。

李晨宇的汉堡受欢迎,原因既有口味好,也有服务佳。开店运营期间,高镇商业街不方便停车,店内的工作人员

都会提醒食客精确的取餐时间,让其及时取走汉堡。

创业前,李晨宇带领团队多次前往北京、上海的美式汉堡店考察取经。通过学习,他们发现了这一市场的巨大商机。回永后,他们开始研究美式汉堡的做法,并进行本土化改良。

同时,他们擅于利用小红书、抖音等平台来宣传提高产品知名度,美式手作汉堡一推出便引发追捧潮流。

在体验制作汉堡的过程中,记者采

访到两位前来取餐的食客。去年从美国留学归来的胡先生告诉记者,这家的手作汉堡口味非常接近美国当地汉堡的口感,对他这样的留学生来说别样亲切;而另一名徐先生则说,他是李晨宇的老粉丝了,每周不吃上几次他浑身难受。他说,他家用料扎实,新鲜放心,特别是插在汉堡上的小旗帜,还能满足当代年轻人的拍照需求。尽管好评颇多,但李晨宇仍保持着清醒的认识。他说,只有做好服务,才是餐饮行业的发展之道。



永报姐妹花
Yong Bao Jie Mei Hua

全国巾帼文明岗
监督电话 87126426



融媒见习记者 陈宏宇